SANTO 70290-5 DT

Notice d'utilisation

Réfrigérateur/
Congélateur

Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives et/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.

Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les préconisations suivantes avant toute utilisation de votre appareil.



Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle).
Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.



Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.



Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériel et corporel.



Débranchez votre appareil avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs ou non inflammables. Toute projection d'eau ou de vapeur est proscrite pour écarter le risque d'électrocution.



Si votre appareil est équipé d'un éclairage, débranchez l'appareil avant de procéder au changement de l'ampoule (ou du néon, etc.) pour éviter de s'électrocuter.



Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.



Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger : coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.



Respectez la chaîne de froid dès l'acquisition d'un aliment jusqu'à sa consommation pour exclure le risque d'intoxication alimentaire.

Veuillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.

Chère cliente, cher client

Nous vous remercions d'avoir choisi un de nos produits.

Tout au long de son utilisation, vous ferez l'expérience d'une combinaison parfaite entre design fonctionnel et technologie d'avant-garde.

Sa fabrication est basée sur les standards les plus élevés de l'excellence. Votre appareil a été ainsi conçu pour vous fournir les meilleures performances tout en respectant les aspects environnementaux et d'économie d'énergie.

Nous vous conseillons de lire attentivement cette notice d'utilisation et de la conserver à proximité pour une utilisation optimale.

Pensez également à la transmettre au prochain utilisateur.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre appareil A.E.G. Electrolux.

Les symboles suivants sont utilisés dans cette notice d'utilisation


Informations importantes concernant votre sécurité personnelle et consignes pour éviter tout endommagement de l'appareil


Informations générales et conseils


Information environnementale

Sommaire



⚠Avertissements importants

Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui

Utilisation

• Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.

• A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous garderez un exemplaire.

• Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.

• Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

• Ne touchez pas avec les mains humides les surfaces givrées et les produits congelés et ne consommez pas certains produits tels que les bâtonnets glacés dès leur sortie de l'appareil ; la température très basse à laquelle ils se trouvent peut provoquer des brûlures ou un arrachement de la peau.

• Les réfrigérateurs et / ou congélateurs ménagers sont destinés uniquement à la conservation et/ou congélation des aliments.

• Un produit décongelé ne doit jamais être recongelé.

• Suivez les indications du fabricant pour la conservation et/ou congélation des aliments.

• Dans tous les appareils de réfrigération et congélation certaines surfaces peuvent se couvrir de givre. Suivant le modèle, ce givre peut être éliminé automatiquement (dégivrage automatique) ou bien manuellement.

• N'essayez jamais d'enlever le givre avec un objet métallique, vous risqueriez d'endommager irrémédiablement l'évaporateur rendant du même coup l'appareil inutilisable. N'employez pour cela qu'une spatule en plastique.

• Si la température ambiente est inférieure ou égale à 10°C, les performances du compartiment congélateur ne seront plus assurées. Ceci est aussi valable lorsque l'interrupteur de température ambiante est basculé (si votre appareil en est équipé).

• Ne décollez pas les bacs à glaçons avec un couteau ou tout autre objet tranchant.

• Ne placez ni bouteilles ni boîtes de boissons gazeuses dans le congélateur/compartiment basse température, elles pourraient éclater.

• Débranchez toujours la prise de courant avant de procéder au nettoyage intérieur et extérieur de l'appareil et au remplacement de la lampe d'éclairage (pour les modèles qui en sont équipés).

• Ne faites pas fonctionner d'appareils électriques (par exemple : sorbetières électriques, mélangeurs,...) à l'intérieur de l'appareil.

Stockage des denrées dans les réfrigérateurs et règles d'hygiène

La consommation croissante de plats préparés et d'autres aliments fragiles, sensibles en particulier au non-respect de la chaîne de froid (1), rend nécessaire une meilleure maîtrise de la température de transport et de stockage de ces produits.

A la maison, le bon usage du réfrigérateur et le respect de règles rigoureuses contribuent de façon significative et efficace à l'amélioration de la conservation des aliments.

Conservation des aliments/Maîtrise des températures

• Stockez les aliments selon leur nature dans la zone appropriée:

Zone tempérée: Boissons œufs, beurre, sauces industrielles et préparées, fromages à pâtes cuite, fruits et légumes frais.

Zone fraîche: Produits laitiers, desserts lactés, matières grasses, fromages frais.

Zone la plus froide: Viandes, volailles, poissons, charcuteries, plats préparé, salades composées, préparations et pâtisseries à base d'œufs ou de crème, pâtes fraîches, pâte à tarte, pizza/quiches, produits frais et fromages au lait cru, légumes prêts à l'empli vendus sous sachet plastique et plus géneéralement,tout produits frais dont la date limite de consommation (DLC) est associée à une temperature de conservation inférieure ou égale à +4°C.

L'observation des conseils suivantes est de nature à éviter la contamination croisée et à pévenir une mauvaise conservation des aliments.

• Emaller systématiquement les produits pour éviter que les denrées ne se contaminent mutuellement.

• Se laver les mains avant de toucher les aliments et plusieurs fois pendant la préparation du repas si celle-ci implique des maniplations successives de produits différents, et après, bien sûr, au moment de passer à table comme les règles d'hygiène l'imposent.

• Ne pas réutiliser des utensiles ayant déjà servi (cuillère en bois, planche à dècouper sans les avoir bien nettoyés au préalable).

• Attendre le refroidissement complet des préparations avant de les stocker (ex : soupe).

- Limiter le nombre d'ouvertures de la porte et, en tout état de cause, ne pas laisser ouverte trop longtemps pour éviter une remontée en température du réfrigérateur.
- Disposer les aliments de telle sorte que l'air puisse circuler librement tout autour.

Il convient de vérifier régulièrement que la température, notamment celle de la zone la plus froide, est correcte et le cas chéant, d'ajuster le thermostat en conséquence comme indiqué (page "UTILISATION").

La mesure de la tempéraure dans un zone (sur une clayette, par exemple) peut se faire au moyen d'un thermomètre placé, dès le départ, dans un récipient rempli d'eau (verre). Pour avoir une représentation fidèle de la réalité, lisez la température sans manipulation des commandes ni ouvertre de porte.

Respect des règles d'hygiène

- Nettoyez fréquemment l'intérieur du réfrigérateur en utilisant un produit d'entretien doux sans effet oxydant sur les parties métalliques, puis rincer avec de l'eau additionnèe de jus de citron, de vinaigre blanc ou avec tout produit désinfectant adapté au réfrigérateur.
- Retirez les suremballages du commerce avant de placer les aliments dans le réfrigérateur (par exemple suremballages des packs de yaourts).
- Couvrez les aliments.
- Consultez la notice d'utilisation de l'appareil en toutes circonstances et en particulier pour les conseils d'entretien.

(1) Chaîne de froid: maintien sans rupture de la température requise d'un produit, depuis sa préparation et son conditionnement jusqu'à son utulisation par le consommateur.

Installation

- Assurez-vous, après avoir installé l'appareil, que celui-ci ne repose pas sur le câble d'alimentation.

  Important: en cas de dommage du câble d'alimentation, il ne doit être renplacé que par un professionnel qualifié.
- L'appareil se réchauffe sensiblement au niveau du condenseur et du compresseur. Veillez à ce que l'air circule librement tout autour de l'appareil. Une ventilation insuffisante entraînerait un mauvais fonctionnement et des dommages sur l'appareil.
- Suivez les instructions données pour l'installation.
- Après la livraison, attendez 2 heures avant de brancher l'appareil pour que le circuit frigorifique soit stabilisé.
- Cet appareil est lourd. Faites attention lors de son déplacement.

Veuillez lire attentivement ces remarques avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Nous vous remercions de votre attention.

Protection de l'environnement

Tous les matériaux marqués par le symbole ♲ , >PE< (polyéthylène), >PS< (mousse de polystyrène) sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

- **Le système frigorifique et l'isolation de votre appareil ne contiennent pas de C.F.C. contribuant ainsi à préserver l'environnement.**
- **Les C.F.C. sont remplacés par des hydrocarbures.**
  Le circuit réfrigérant de cet appareil contient de l'isobutane (R 600 A): les interventions doivent être effectuées exclusivement par des personnes qualifiées ayant reçues une formation spécifique pour le R 600 A.

Ce gaz est néanmoins inflammable:

1.Ne faites pas fonctionner d'appareils électriques (par exemple: sorbetières électriques, mélangeurs ou de sèche cheveux pour accélérer le dégivrage,...) à l'intérieur de votre appareil.

2.Pendant le transport et l'installation de votre appareil, assurez-vous qu'aucune partie du circuit n'est endommagée. Si tel est le cas:

- **Evitez les flammes vives (briquet) et tout autre allumage (étincelles).**
- **Aérez la pièce où se trouve l'appareil.**
- **Si vous vous débarrassez de votre appareil, veillez à ne pas détériorer les circuits frigorifiques.**
- Cet appareil est muni de fermetures magnétiques. S'il remplace un appareil équipé d'une fermeture mécanique, nous vous conseillons de rendre celle-ci inutilisable avant de vous en débarrasser, ceci afin d'éviter aux enfants de s'enfermer dans l'appareil et de mettre ainsi leur vie en danger. Veillez également à couper le câble d'alimentation électrique au ras de l'appareil. Renseignez-vous auprès des services de votre commune pour la reprise de l'appareil.
- Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique "EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT". Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat...), consultez le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un service après vente.
En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange certifiées Constructeur



Veuillez lire attentivement ces remarques avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Nous vous remercions de votre attention.

Avant la mise en service

Votre appareil étant destiné au stockage des aliments, prenez la précaution de nettoyer l'intérieur avec de l'eau tiède et un savon inodore (produit utilisé pour la vaisselle) avant toute utilisation.

Rincez et séchez soigneusement.
Attendez 2 heures avant de brancher votre appareil et de procéder au réglage du thermostat.

Utilisation de votre appareil

Le thermostat

La température à l'intérieur du compartiment est réglée par un thermostat gradué de «1» à «6», la position «6» représentant la température la plus froide. La position «O» entraîne l'arrêt de fonctionnement du compresseur.

Les repères «1» et «6» étant des repères extrêmes, nous vous conseillons lors de la mise en service d'effectuer un premier réglage sur une position médiane en tenant compte des remarques ci-dessous; ensuite, seule votre expérience vous permettra de déterminer la position convenant le mieux.

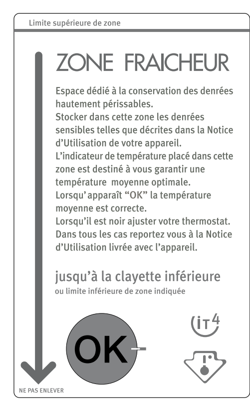
A la mise en service ou après un arrêt prolongé et si vous souhaitez utiliser le compartiment congélateur, placez le thermostat sur la position 6 pendant 2 heures environ, avant d'introduire les produits surgelés ou congelés dans le compartiment congélateur. Ramenez ensuite le thermostat sur une position d'utilisation normale.

Remarques :

La température à l'intérieur du compartiment est fonction de plusieurs facteurs, tels que la température ambiante, la quantité de denrées stockées, la fréquence d'ouverture de la porte, etc.

Indicateur de température : Pour vous aider au bon réglage de votre appareil nous avons équipé votre réfrigérateur d'un indicateur de température, celui-ci étant placé dans la zone la plus froide.

Pour la bonne conservation des denrées dans votre réfrigérateur et notamment dans la zone la plus froide, veillez à ce que dans l'indicateur de température "OK" apparaisse.



Si "OK" n'apparaît pas, la température moyenne de la zone est trop élevée. Réglez le thermostat sur une position supérieure.

L'indicateur "OK" apparaissant en noir, celui-ci est difficilement visible si l'indicateur de température est mal éclairé. La bonne lecture de celui-ci est facilité s'il est correctement éclairé.

A chaque modification du thermostat, attendez la stabilisation de la température à l'intérieur de l'appareil avant de procéder si nécessaire, à un nouveau réglage. Ne modifiez la position du thermostat que progressivement et attendez au moins 12 heures avant de procéder à une nouvelle vérification et à une éventuelle modification.

NOTA : Après chargement de l'appareil de denrées fraîches ou après ouvertures répétées (ou ouverture prolongée) de la porte il est normal que l'inscription "OK" n'apparaisse pas dans l'indicateur de température; attendez au moins 12h avant de réajuster le thermostat.

Si l'évaporateur du compartiment réfrigérateur (paroi du fond de l'appareil) se couvre anormalement de givre (appareil trop chargé, température ambiante élevée, thermostat sur une position élevée, ouvertures fréquentes de la porte), ramenez progressivement la manette du thermostat sur une position inférieure, jusqu'à obtenir de nouveau des périodes d'arrêt du compresseur. En effet, le dégivrage automatique de compartiment réfrigérateur ne s'effectue que si le compresseur s'arrête par intermittence.

Emplacement des denrées

Zone la plus froide

Vous obtiendrez une meilleure conservation de vos aliments si vous les placez dans la zone de froid convenant le mieux à leur nature. La zone la plus froide se situe au niveau de la clayette inférieure en verre.



Le symbole ci-contre indique l'emplacement de la zone la plus froide de votre régrigérateur .

L'espace situé directement au dessus de la clayette en verre du bac à légumes est la zone la plus froide du compartiment réfrigérateur comme indiqué par la clayette ou l'autocollant sur la paroi de votre appareil.

La clayette située au dessus de celle du bac à légumes définit le haut de la zone la plus froide, cette clayette étant amovible, veillez à ce qu'elle soit toujours au même niveau que la limite de zone décrite sur l'autocollant, afin de garantir les températures dans cette zone.

Dans un réfrigérateur la température n'est pas uniforme (à l'exception des appareils à froid ventilé ou brassé).

Chaque type d'aliment a une température de conservation idéale et donc un emplacement précis à respecter.

En réglant correctement votre réfrigérateur, vous obtiendrez des zones correspondant à chaque type d'aliment (voir chapitre "AVERTISSEMENTS IMPORTANTS").

Bien que votre appareil soit équipé du dispositif de brassage d'air, nous vous conseillons de disposer les aliments comme indiqué dans le tableau ci-dessous. Veillez à ne pas placer d'aliments devant le dispositif ce qui aurait pour effet de diminuer le brassage de l'air.

Emplacements	Produits
Compartiment congélateur	Bacs à glaçons, produits surgelés et congelés, desserts glacés, produits frais à congeler
Compartiment réfrigérateur Clayettes supérieure et centrales	Aliments cuits, entremets et toutes denrées à consommer assez rapidement. Fromages frais, charcuterie.
Clayette inférieure en verre	Viandes, volailles, gibiers et poissons crus. Temps maximum de conservation: 1 à 2 jours.
Bac(s) à légumes	**Légumes frais, fruits.**
Contre porte	Les balconnets recevront, en bas, les bouteilles, puis en remontant les produits de faible volume et d'emploi courant (crème, yaourts...). Le beurre, les fromages cuits et les œufs trouveront leur place dans les casiers ou étagères appropriés.

Remarques : Les bananes, les pommes de terre, l'ail et les oignons ne se conservent pas au réfrigérateur. Les fromages fermentés ne seront mis au réfrigérateur que si l'on désire arrêter leur maturation. Ils devront alors être soigneusement enveloppés.

Compartiment réfrigérateur

Nos conseils

- N'entreposez que des aliments frais, nettoyés et enfermés dans des emballages ou récipients appropriés de qualité alimentaire (il en existe de nombreux modèles dans le commerce).
- Respectez les conseils pour le stockage des denrées, et les règles d'hygiène alimentaire donnés au paragraphe " Avertissements importants ".
- Afin de permettre une circulation d'air correcte, ne couvrez pas les clayettes de papier ou de feuilles en plastique.

Equipement intérieur

Les clayettes

Les glissières se trouvant sur les parois de la cuve permettent de positionner les clayettes à différentes hauteurs selon vos besoins. Seule la clayette située sur le(s) bac(s) à légumes doit rester à cet emplacement.

D338

Pour retirer les clayettes, tirez-les vers vous et soulevez-les.

Si votre appareil est équipé de demi-clayettes, vous pouvez retirer la demi clayette avant afin de placer des aliments de grande hauteur sur la clayette situeé en dessous.

Les balconnets

Il est posiible de modifier la position en hauteur des balconnets sur la contre porte selon vos besoins. Pour les retirer, soulevez-les vers le haut.

Compartiment congélateur

Comment congeler

Votre appareil porte le sigle normalisé 4 étoiles c'est à dire qu'il vous permet de congeler vous-même des denrées fraîches et des plats cuisinés.

Congeler un aliment, c'est abaisser le plus rapidement possible sa température «à cœur» à -18°C.

Pour cela il n'est nécessaire de régler le thermostat sur une position différente de celle employée en fonctionnement normal.

Toutefois, si vous désirez congeler plus rapidement, vous pouvez régler le thermostat sur une osition plus élevée **en veillant à ce que la température ne descende pas en dessous de 0°C dans le compartiment réfrigérateur.**

A la mise en service de l'appareil ou après un dégivrage, nous vous conseillons d'attendre 2 heures avant d'introduire les produits frais dans le compartiment congélateur.

Si l'appareil est déjà en fonctionnement, ce délai n'est pas nécessaire.

Placez les aliments à congeler dans la partie supérieure du compartiment congélateur.

Attention: Pour obtenir les meilleurs résultats vous devez tenir compte du pouvoir de congélation de votre appareil, c'est à dire de la quantité maximale de denrées que vous pouvez congeler par 24 heures.

Conservation des produits surgelés et congelés du commerce

Pour une bonne conservation des produits surgelés et congelés, la température à l'intérieur du compartiment congélateur doit être maintenue égale ou inférieure à -18°C.

Assurez-vous que l'emballage des aliments est intact et qu'il ne présente aucune trace d'humidité, signe d'un début de décongélation.

Prévoyez un temps réduit au minimum pour leur transport du magasin d'alimentation à votre domicile. Utilisez des sacs isothermes (dans la mesure du possible).

Repérez la date de fabrication du produit, et respectez la durée de conservation indiquée par le fabricant.

Evitez d'ouvrir trop souvent la porte du compartiment congélateur et ne la laissez ouverte que le temps nécessaire. Une augmentation de la température peut réduire sensiblement la durée de conservation des aliments.

Laissez refroidir les aliments chauds avant de les introduire dans le congélateur.



Ne touchez pas avec les mains humides les surfaces givrées et les produits congelés et ne consommez pas certains produits tels que les bâtonnets glacés dès leur sortie du compartiment congélateur, la température très basse à laquelle ils se trouvent peut provoquer des brûlures ou un arrachement de la peau. Un produit décongelé doit être consommé dans le plus bref délai et ne jamais être recongelé, sauf s'il a été cuit entre-temps.

Fabrication des glaçons

La fabrication des glaçons s'effectue dans le compartiment congélateur.

Remplissez les bacs jusqu'aux trois quarts de leur hauteur, de manière à permettre l'expansion de la glace.

Si votre eau est particulièrement riche en sels minéraux (calcaire notamment), remplissez vos bacs avec de l'eau minérale non gazeuse.

Les bacs en matière plastique vous assurent un démoulage plus facile. Si toutefois vous désirez obtenir des glaçons plus rapidement, nous vous conseillons d'utiliser des bacs métalliques que vous trouverez dans le commerce.

Nous vous recommandons de faire régulièrement de nouveaux glaçons.

Démoulage des glaçons

Le démoulage des bacs en matière plastique s'obtient par simple torsion.

Si vous utilisez des bacs métalliques, passez-les sous l'eau froide pour en faciliter le démoulage.



Ne décollez jamais les bacs à glaçons avec un couteau ou tout autre objet tranchant, vous risqueriez de détériorer irrémédiablement l'évaporateur.

Calendrier de congélation

• Les symboles qui figurent sur les tiroirs correspondent à différents types de produits congelés.

• Les chiffres indiquent la durée de conservation en mois du type correspondant de produit. La durée de conservation supérieure ou infé-rieure est valable en fonction de la qualité des aliments et du traitement qu'ils ont subi avant la congélation. La valeur inférieure s'applique toujours aux aliments contenant un fort pourcentage de graisse.



Entretien et nettoyage

Dégivrage

Compartiment réfrigérateur

Le dégivrage du compartiment réfrigérateur s'effectue AUTOMATIQUEMENT à chaque arrêt du compresseur. L'eau de dégivrage est évacuée dans un bac situé à l'arrière de l'appareil où elle s'évapore. Cette opération ne nécessite aucune intervention de votre part.

Compartiment congélateur

Périodiquement (toutes les 2 ou 3 semaines) à l'aide de une spatule en plastique, grattez la mince couche de givre qui recouvre les parois. Il n'est pas nécessaire de débrancher l'appareil et d'enlever les produits contenus dans ce compartiment.



N'utilisez jamais de couteau ou d'objet métallique pour gratter la couche de givre, vous risquez de détériorer irrémédiablement l'évaporateur.

Une ou deux fois par an, ou chaque fois que l'épaisseur du givre excède 5 mm environ, il est recommandé de procéder, au dégivrage complet.

Pour dégivrer complètement l'appareil

1. Choisissez le moment où votre appareil est peu garni.
2. Comme une élévation de température peut altérer les denrées congelées, mettez le thermostat sur la position " 6 ", 12 heures avant d'effectuer le dégivrage pour assurer une réserve de froid (une baisse de température des aliments).
3. Mettez le thermostat sur la position " 0 ". Débranchez l'appareil.
4. Sortez les bacs à glaçons et éventuellement les denrées congelées. Enveloppez celles-ci dans plusieurs feuilles de papier journal, ou mieux, dans des emballages isothermes. Conservez-les dans un endroit frais.
5. Maintenez la porte ouverte.

Le dégivrage une fois terminé, épongez et séchez soigneusement et rebranchez l'appareil si nécessaire.

Deux heures plus tard, replacez les produits surgelés et congelés (s'il y a lieu).

Nettoyage



Ne procédez au nettoyage qu'après avoir débranché l'appareil.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou caustiques ni d'éponges avec grattoir pour procéder au nettoyage de votre appareil.

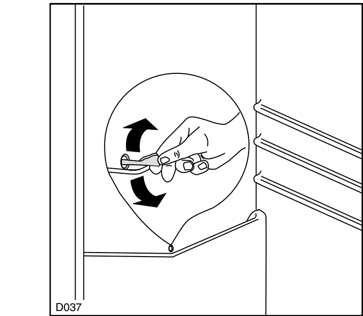
Il est indispensable de maintenir votre appareil en parfait état de propreté.

Nettoyage intérieur

Il est recommandé de nettoyer le compartiment réfrigérateur très régulièrement et le compartiment congélateur chaque fois que vous procédez au dégivrage complet.

Compartiment réfrigérateur

- Retirez tous les accessoires (clayettes, balconnets, bac(s) à légumes, etc...). Lavez-les à l'eau tiède additionnée d'un détergent doux et inodore (produit utilisé pour la vaisselle par exemple) ; rincez à l'eau javellisée et séchez très soigneusement.
- Lavez les parois intérieures du compartiment comme indiqué pour les accessoires. Soignez particulièrement les supports de clayettes et la gouttière d'évacuation de l'eau de dégivrage. Nettoyez l'orifice d'écoulement de l'eau de dégivrage du réfrigérateur avec le bâtonnet se trouvant dans l'orifice.



- Lavez le joint de porte en caoutchouc sans omettre de nettoyer également sous le joint.

Compartiment congélateur

A l'occasion d'un dégivrage, lavez le compartiment et le joint de porte à l'aide d'une éponge et d'un détergent doux. Rincez et séchez soigneusement.



Nettoyage extérieur

N'utilisez pas de produits de nettoyage pour acier inoxydable.

Lavez l'ensemble de la carrosserie à l'eau tiède savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

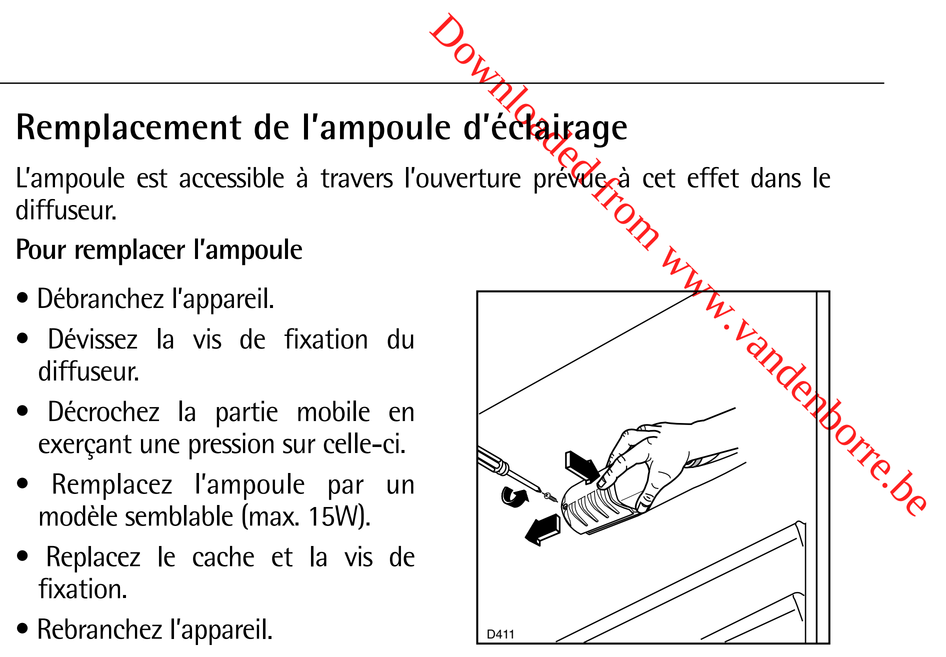
De temps en temps, dépoussiérez le condenseur (grille située à l'arrière de l'appareil) à l'aide d'un aspirateur ou d'une brosse.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage

L'ampoule est accessible à travers l'ouverture prévue à cet effet dans le diffuseur.

Pour remplacer l'ampoule

- Débranchez l'appareil.
- Dévissez la vis de fixation du diffuseur.
- Décrochez la partie mobile en exerçant une pression sur celle-ci.
- Remplacez l'ampoule par un modèle semblable (max. 15W).
- Replacez le cache et la vis de fixation.
- Rebranchez l'appareil.



En cas d'absence prolongée ou de non-utilisation

Débranchez, videz, dégivrez et nettoyez l'appareil.

Maintenez la porte entrouverte pendant toute la durée de non-utilisation.

Si toutefois, vous n'avez pas la possibilité de débrancher et vider l'appareil, faites vérifier régulièrement le bon fonctionnement de celui-ci et ceci **en tenant compte de sa charge et de son autonomie de fonctionnement.**

En cas d'anomalie de fonctionnement

La fabrication de cet appareil a fait l'objet de nombreuses vérifications. Cependant, si vous constatez une anomalie de fonctionnement consultez le tableau ci-dessous avant d'appeler le service après vente.

Symptômes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas	**Vérifiez que:** • la prise est effectivement branchée, • les fusibles sont en bon état et n'ont pas disjoncté, • le thermostat n'est pas sur la position "•".
La température à l'intérieur de l'appareil est trop froide	**Vérifiez que:** • le thermostat n'est pas sur une position trop élevée
La température à l'intérieur de l'appareil est trop chaude	**Vérifiez que:** • le thermostat n'est pas sur une position trop basse, • les denrées sont correctement placées (voir paragraphe " Emplacement des denrées "), • les aliments ne sont pas en contact avec l'évaporateur afin que l'air circule librement, • la porte est correctement fermée, • le joint de porte est en bon état et propre, • trop d'aliments n'ont pas été introduits en même temps, • l'appareil est dans une pièce où la circulation d'air est normale, • l'appareil n'est pas situé à proximité d'une source de chaleur.
L'éclairage intérieur ne fonctionne pas	**Vérifiez que:** • l'ampoule n'est pas défectueuse.
I y a du givre sur l'évaporateur	**Vérifiez que:** • le thermostat n'est pas sur une position trop élevée,. • les aliments ne sont pas en contact avec l'évaporateur afin que l'air circule correctement, • le joint de porte est en bon état et propre.
Il y a des traces d'eau au fond du compartiment réfrigérateur	**Vérifiez que:** • l'orifice d'écoulement de l'eau de dégivrage n'est pas obstrué.
L'appareil vibre	**Vérifiez que:** • l'appareil est correctement calé (voir chapitre " Installation "),. • l'appareil n'est pas installé contre une cloison résonnante, • l'appareil n'est pas situé trop près des meubles.

Si aucun de ces défauts n'est observé, il convient de consulter très rapidement le service après vente de votre magasin vendeur afin d'éviter toute altération des aliments. Donnez-lui la référence complète de votre appareil: ces renseignements figurent sur la plaque signalétique située à l'intérieur de l'appareil.

En cas d'arrêt de fonctionnement

Si la panne est de courte durée, il n'y a aucun risque d'altération pour les aliments. Abstenez-vous cependant d'ouvrir la porte.

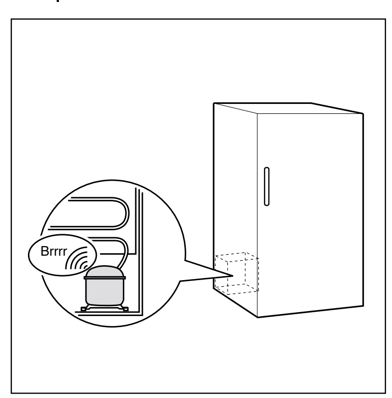
Si la panne doit se prolonger, transférez les produits surgelés et congelés dans un autre congélateur. L'autonomie de fonctionnement de votre appareil est indiquée au paragraphe " Caractéristiques techniques ".

Cette durée est sensiblement raccourcie suivant la charge de l'appareil.

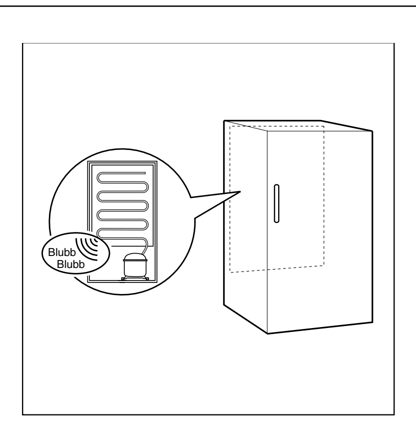
Dès que vous constatez un début de décongélation, consommez les aliments le plus rapidement possible ou recongelez-les après les avoir cuits (aliments crus).

Niveau sonore

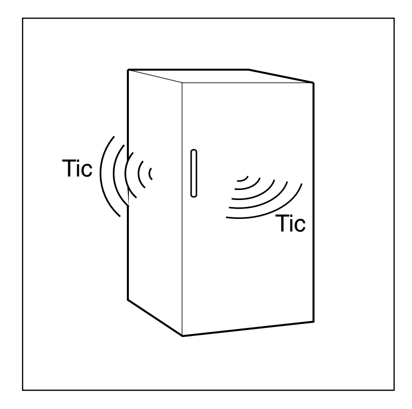
Ci-dessous, nous indiquons certaines sources de bruit qui, toutefois, ne compromettent en aucun cas le fonctionnement de l'appareil.



Bruit dû au compresseur



Bruit dû à la circulation du fluide frigorigène.



Bruit dû à la mise en place du meuble

Sources de bruit possibles faciles à éliminer

La mise à niveau de l'appareil n'est pas correcte:

Agissez sur les pieds

L'appareil est accolé à d'autres meubles:

Espacez les meubles.

Les accessoires intérieurs sont mal installés:

Retirez les clayettes et/ou les balconnets et remettez-les correctement en place.

Les bouteilles et/ou les boîtes se touchent:

Séparez les différents éléments à l'intérieur de l'appareil.

Installation

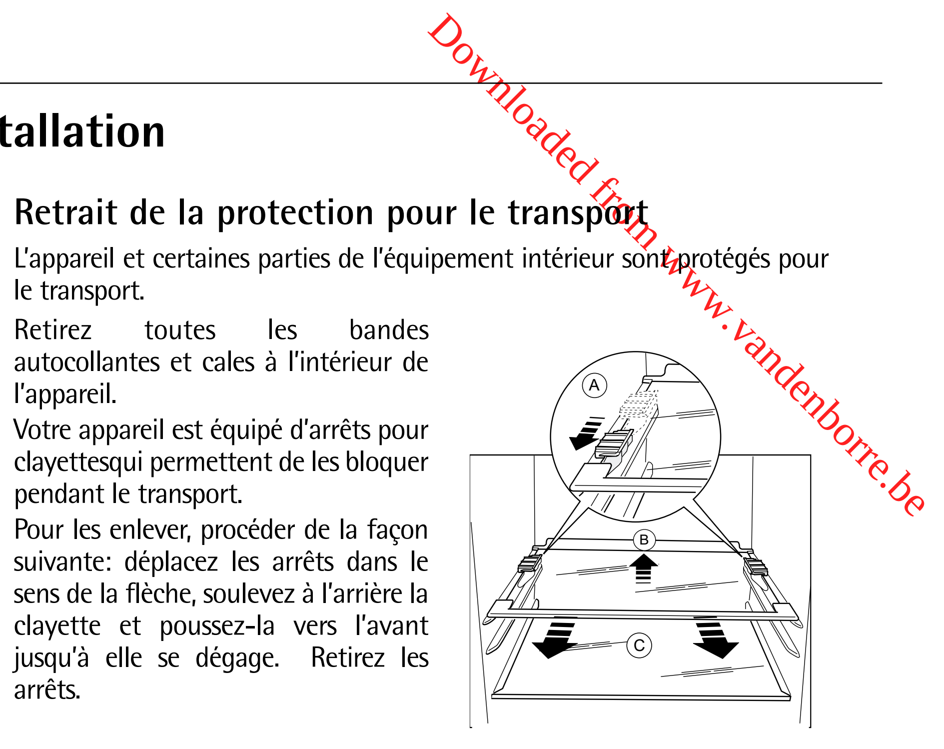
Retrait de la protection pour le transport

L'appareil et certaines parties de l'équipement intérieur sont protégés pour le transport.

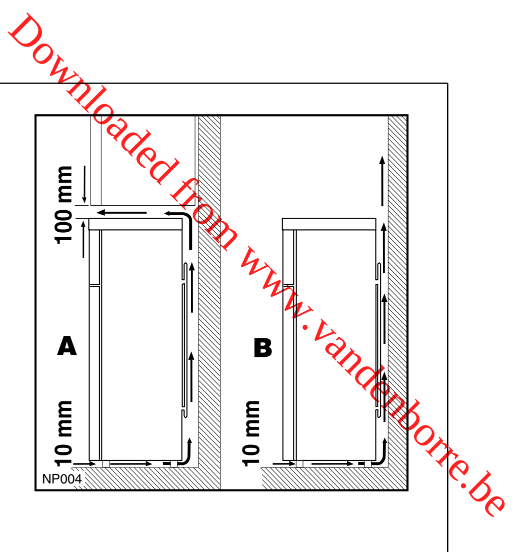
Retirez toutes les bandes autocollantes et cales à l'intérieur de l'appareil.

Votre appareil est équipé d'arrêts pour clayettesqui permettent de les bloquer pendant le transport.

Pour les enlever, procéder de la façon suivante: déplacez les arrêts dans le sens de la flèche, soulevez à l'arrière la clayette et poussez-la vers l'avant jusqu'à elle se dégage. Retirez les arrêts.



Emplacement



Placez de préférence votre appareil loin d'une source de chaleur (chauffage, cuisson ou rayons solaires trop intenses).

Veillez à ce que l'air circule librement tout autour de l'appareil. Si toutefois, vous désirez placer l'appareil dans une niche ou directement sous un élément, il est indispensable de laisser un espace de 100 mm entre le dessus de l'appareil et un élément supérieur.

Les conduits de ventilation ne doivent en aucun cas être obstrués.

Pour le bon fonctionnement de votre appareil, la température ambiante du local doit être comprise entre +10°C et +43°C. Au delà de ces températures, ses performances peuvent s'en trouver diminuées.

Si l'installation à côté d'une source de chaleur est inévitable, observez les distances latérales minimales suivantes :

- avec des cuisinières électriques 3 cm,
- avec des poêles à mazout et à charbon 30 cm.

S'il n'est pas possible d'observer ces distances, une plaque isolante doit être placée entre la source de chaleur et l'appareil frigorifique.

Si l'appareil est placé à côté d'un autre réfrigérateur ou congélateur, une distance latérale de 5 cm est nécessaire pour éviter la formation de condensation sur les côtés des appareils.



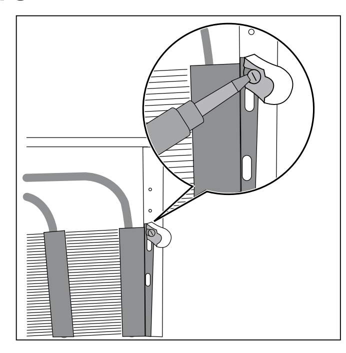
Important:

L'appareil doit pouvoir être débranché à tout moment; il est donc nécessaire que la prise murale reste accessible une fois que l'installation est terminée.

Fixation des entretoises arrière

Vous trouverez deux entretoises jointes à l'appareil qui doivent être installées comme indiqué sur la figure.

Desserrez les vis et introduisez les entretoises sous la tête de vis, puis resserrer.



Branchement électrique

Votre appareil ne peut être branché qu'en 230 V monophasé.

Vérifiez que le compteur électrique peut supporter l'intensité absorbée par votre appareil compte tenu des autres appareils déjà branchés.

Calibre des fusibles en ligne (un par phase) 10 A en 230 V.

Important

L'installation doit être réalisée conformément aux règles de l'art, aux prescriptions de la norme NF.C 15.100 et aux prescriptions de l'E.D.F.

Utilisez un socle de prise de courant comportant une borne de mise à la terre, qui doit être obligatoirement raccordée conformément à la norme NF.C.15.100 et aux prescriptions de l'E.D.F ; cette prise de courant doit impérativement être accessible.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble d'alimentation certifié .

Cette opération ne peut être effectuée que par une personne habilitée, par votre vendeur, ou par le fabricant.

L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur ou d'une prise multiple.

Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.

Caractéristiques techniques

Hauteur mm	1600
Largeur mm	600
Profondeur mm	645
Pouvoir de congélation kg/24h	4
Autonomie, en cas de panne, heures *	25

*Selon la Norme NF EN 28187



Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:

-73/23 CEE 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives;

-89/336 CEE 03/05/89 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives.

Réversibilité des portes

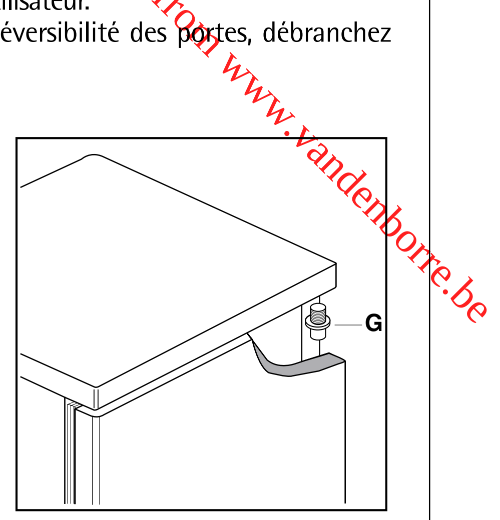
Les portes de cet appareil sont réversibles: leur sens d'ouverture peuvent être modifiés en fonction du souhait de l'utilisateur.

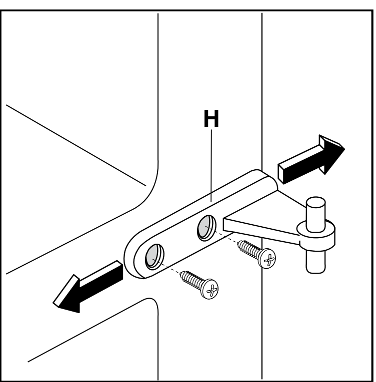


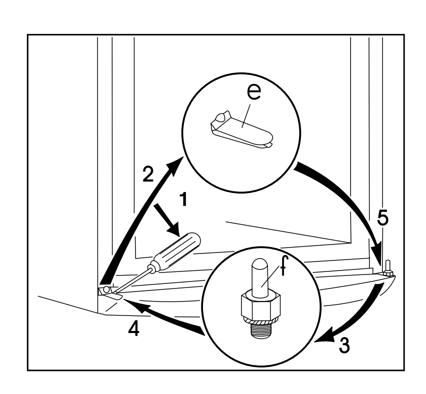
Attention ! Avant de procéder à la réversibilité des portes, débranchez l'appareil.

Procédez comme suit:

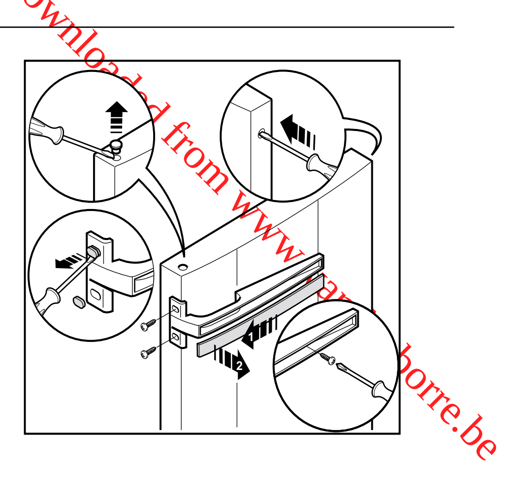
1. Débranchez l'appareil.
2. Ouvrez les portes et dévissez la charnière centrale (H) en retirant les 2 vis. Retirez la charnière tout en prenant soin que la porte supérieure ne tombe pas.
3. Retirez la porte supérieure en la tirant légèrement vers le bas.
4. Retirez la porte inférieure en la tirant légèrement vers le haut.
5. Retirez le bouchon se trouvant sur la base supérieure de la porte du compartiment réfrigérateur et placez-le sur le côté opposé de la porte.
6. Retirez le bouchon se trouvant sur la base supérieure de la porte du compartiment congélateur et placez-le sur le côté opposé de la porte.
7. Dévissez le pivot supérieur (G) et montez-le sur le côté opposé.
8. Retirez le cache (e) de la plinthe.
9. Dévissez le pivot inférieur (f) et montez-le sur le côté opposé.
10. Replacez le cache (e) sur le côté opposé.
11. Placez le pivot de la charnière centrale (H) dans l'emplacement prévu sur la porte du compartiment réfrigérateur.
12. Engagez la porte du compartiment réfrigérateur sur le pivot inférieur (f).
11. Démontez les poignées en dévissant le couvrépoigneé les vis laterales et centrale de fixation.







Remontez-les de l'autre côté après avoir percé les caches avec un poinçon. Couvrez les trous libres avec les caches contenus dans le sachet de la documentation.



Attention

La réversibilité des portes une fois effectuée, contrôlez que les joints magnétiques adhèrent à la carrosserie. Si la température à l'intérieur de la pièce est trop basse (en hiver, par exemple), il se peut que les joints n'adhèrent pas parfaitement. Dans ce cas, si on ne veut pas attendre que les joints reprennent leurs dimensions naturelles après un certain temps, on pourra accélérer ce processus en chauffant la partie intéressée à l'aide d'un sèche-cheveux.

Service

au chapitre “En cas d’anomalie de fonctionnement” sont rassemblées les sources d’anomalie les plus fréquentes, auxquelles vous pouvez remédier vous-même. Si malgré toutes les vérifications une intervention s’avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, femeture du magasin où vous avez effectué l’achat...), veuillez consulter le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera alors l’adresse d’un service après vente.

Signalez au service après-vente le numéro PNC et le S-No (numéro de série), que vous trouverez sur la plaque signalétique située sur votre appareil.

Afin de répondre rapidement, nous vous recommandons de l’inscrire à cet endroit:

PNC : ....

S-No : ....

Garantie

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l’acte d’achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l’achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées.

N’hésitez pas à le contacter.

Electrolux Home Products France S.A.S.
Info Conso Electrolux
43 avenue Félix Louat - BP 50142
60307 Senlis Cedex
Tél.: 08 90 71 03 44 (0,15 € TTC/mm)

SAS au capital de 67 500 000 €
552 042 285 RCS SENLIS

Electrolux Home Products France S.A.S. au capital de 67 500 000 € - 552 042 285 RCS SENLIS

AEG/Electrolux
Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs

Info Conso Electrolux est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission: satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

AVANT L'ACHAT

Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des infos pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

APRÈS L'ACHAT

Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir: trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

A bientôt!

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).

Info Conso
Electrolux



BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 € TTC/mn)
Fax : 03 44 62 21 54
E-MAIL : info.conso@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00

Pour toute question technique :
Centre Contact Consommateurs
BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 € TTC/mn)
E-MAIL : ehp.consommateur@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

2223 464-21-00-21112007 Sous réserve de modifications

www.aeg-electrolux.fr

www.electrolux.com